



## Menu

# Paillard - Cap-Rouge

811 Route Jean-Gauvin, Québec, QC G1X 4V9 | (418) 692-1221

## Articles en vedette



### Pizza La Royale

19,15 \$

Sauce à pizza faite maison, parmesan râpé, mozzarella, champignons, jambon, basilic frais, origan séché



### Jambon Brie / Jambon Romarin

17,95 \$

Jambon, brie, pommes vertes, oignons caramélisés, romaine, mayo Paillard, sur baguette



### Bacon et oignons

19,15 \$

Huile ail et romarin, crème fraîche, parmesan râpé, fromage ricotta, mozzarella, oignons caramélisés, lardons / bacon et origan séché



### Opéra

7,15 \$

Un délicieux gâteau à l'extrait de café, chocolat noir et crème au beurre sur biscuit Joconde



### Jambon Beurre / Jambon Beurre

15,55 \$

Baguette parisienne, beurre, jambon braisé



### Boeuf Bistro / Boeuf Bistro

17,95 \$

Boeuf, cheddar, tomates, oignons caramélisés, Mayo raifort sur ciabatta



### Quiche lardon et fromage

7,80 \$

## Menu Paillard - Cap-Rouge



### Margarita

Sauce à pizza faite maison, parmesan râpé, mozzarella fraîche, bocconcini, basilic frais, origan séché, huile d'olive

19,15 \$



### Paris-Brest

Une délicate couronne de pâte à choux garnie d'une crème mousseline au praliné

7,15 \$



### Les fougasses

9,35 \$



### Légumes grillés / Legumes Grilles

Pesto d'artichaut, mélange de légumes grillés, tomates cerises, romaine sur ciabatta

17,95 \$



### Jambon et fromage / Jambon Fromage

Jambon braisé, cheddar, sur croissant

15,55 \$



### Ail et romarin

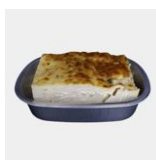
Huile ail et romarin, parmesan râpé, mozzarella, bocconcini, fromage ricotta, romarin frais, origan séché

19,15 \$



### Crème de brocoli & cheddar

7,15 \$



### Gratin dauphinois

Pommes de terre, crème 35%, ail, mozzarella, sel, poivre

19,50 \$



### Dinde B.L.T.

Dinde, cheddar, bacon, tomates, romaine, mayo Paillard, sur ciabatta

17,95 \$

## Menu Paillard - Cap-Rouge



### Poulet asiatique

Poitrine de poulet, nouilles frites, pois mange-tout, julienne de carottes, laitue, vinaigrette, gingembre et soya

14,35 \$



### Légumes grillés

Sauce à pizza faite maison, parmesan râpé, mozzarella, aubergines, poivrons rouges rôtis, courgettes, olives noires, basilic frais, origan séché

19,15 \$



### Pepperoni et poivrons

Sauce à pizza faite maison, parmesan râpé, mozzarella, pepperoni tranché, champignons, poivrons rouges rôtis, basilic frais, origan séché

19,15 \$

## Pains & Viennoiseries / Boulangerie Ntx



### Les amandiers

Confectionné de la même pâte que notre croissant, l'amandier est coupé sur la longueur et garni d'une onctueuse crème d'amande. Moelleux à l'intérieur, sa croustillante croûte de crème d'amandes et d'amandes effilées équilibre les textures.

4,35 \$



### Les baguettes

3,90 \$



### Les bâtards

5,35 \$



### Campagnard / Campagnard

Ce pain moulé riche en protéines et en fibres renferme notre mélange maison de graines de lin, tournesol et millet. Le goût prononcé de blé de sa mie est équilibré par la subtile saveur sucrée des grains de millet, et sera idéal pour les rôties du matin, les dégustations de fromage et comme accompagnement pour les salades fraîches.

7,75 \$



### Fromignon / Fromignon 1608

Pour les amateurs de fromage ! La douce saveur de sa mie blanc crème est rehaussée par de grandes alvéoles parsemées de fragrant morceaux de fromage 1608 de Charlevoix. Sa croûte cuivrée est recouverte de fromage parmesan goûteux. Parfait pour une collation, en accompagnement de salade ou même, pourquoi pas, pour d'alléchants sandwiches

9,35 \$

## Menu Paillard - Cap-Rouge



**Les fougasses**

**9,35 \$**



**Les miches**

**7,15 \$**

### Les croissants

**3,55 \$**

Seul les meilleurs ingrédients sont choisis par nos artisans pour la confection de nos croissants. Son goût de beurre, sa mie moelleuse, tendre et riche, son feuilletage délicatement craquant et sa belle couleur dorée lui ont valu le titre du meilleur croissant à Québec depuis 2010

## Soupes



**Crème de brocoli & cheddar**

**7,15 \$**



**Crème de champignon**

**7,15 \$**

**Soupe aux légumes**

**7,15 \$**

## Salades fraîches



**Paillard**

Fromage bleu ou feta, canneberges séchées, raisins rouges, pistaches, poires, laitue Paillard, vinaigrette échalote et sherry

**14,35 \$**



**Poulet asiatique**

Poitrine de poulet, nouilles frites, pois mange-tout, julienne de carottes, laitue, vinaigrette, gingembre et soya

**14,35 \$**

## Menu Paillard - Cap-Rouge



### Grecque

Fromage feta, concombres, olives noires, tomates cerises, oignons rouges, laitue romaine, vinaigrette herbes et citron

14,35 \$



### César

Bacon, parmesan, croûtons, romaine, vinaigrette césar

13,15 \$



### Grande poulet / Gr.cesar Poulet

Bacon, parmesan, croûtons, romaine, poitrine de poulet, vinaigrette césar

19,35 \$

## Sandwichs



### Dinde B.L.T.

Dinde, cheddar, bacon, tomates, romaine, mayo Paillard, sur ciabatta

17,95 \$



### New Yorkais / New Yorkais

Dinde, suisse, bacon, salade de choux, Mayo russe, sur ciabatta

17,95 \$



### Jambon Brie / Jambon Romarin

Jambon, brie, pommes vertes, oignons caramélisés, romaine, mayo Paillard, sur baguette

17,95 \$



### Jambon Beurre / Jambon Beurre

Baguette parisienne, beurre, jambon braisé

15,55 \$



### Jambon et fromage / Jambon Fromage

Jambon braisé, cheddar, sur croissant

15,55 \$

## Menu Paillard - Cap-Rouge



### Boeuf Bistro / Boeuf Bistro

Boeuf, cheddar, tomates, oignons caramélisés, Mayo raifort sur ciabatta

17,95 \$



### Légumes grillés / Legumes Grilles

Pesto d'artichaut, mélange de légumes grillés, tomates cerises, romaine sur ciabatta

17,95 \$



### Poulet chipotle / Poulet Chipotle

Poitrine de poulet, cheddar, oignons caramélisés, poivrons grillés, mayo chili, sur ciabatta

17,95 \$

### Sandwich saumon fumé

Saumon fumé, oignons rouges, tomates cerises, boursin à la ciboulette, sur bagel

20,35 \$

## Pizzas



### Pizza La Royale

Sauce à pizza faite maison, parmesan râpé, mozzarella, champignons, jambon, basilic frais, origan séché

19,15 \$



### Margarita

Sauce à pizza faite maison, parmesan râpé, mozzarella fraîche, bocconcini, basilic frais, origan séché, huile d'olive

19,15 \$



### Ail et romarin

Huile ail et romarin, parmesan râpé, mozzarella, bocconcini, fromage ricotta, romarin frais, origan séché

19,15 \$



### Bacon et oignons

Huile ail et romarin, crème fraîche, parmesan râpé, fromage ricotta, mozzarella, oignons caramélisés, lardons / bacon et origan séché

19,15 \$

## Menu Paillard - Cap-Rouge



### Champignons et saucisses

19,15 \$

Sauce à pizza faite maison, parmesan râpé, mozzarella, champignons portobellos, saucisse italienne, basilic frais, origan séché



### Pepperoni et poivrons

19,15 \$

Sauce à pizza faite maison, parmesan râpé, mozzarella, pepperoni tranché, champignons, poivrons rouges rôtis, basilic frais, origan séché



### Légumes grillés

19,15 \$

Sauce à pizza faite maison, parmesan râpé, mozzarella, aubergines, poivrons rouges rôtis, courgettes, olives noires, basilic frais, origan séché

### Pizza Chèvre 4 fromages

19,15 \$

Sauce à pizza faite maison, parmesan râpé, mozzarella, fromage de chèvre, fromage bocconcini, basilic frais, origan séché

## Salé



### Quiche lardon et fromage

7,80 \$

### Quiche Brocolis & Cheddar

7,80 \$

## Plats Maison

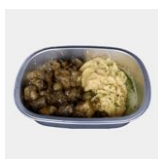
Surgelés



### Bouf bourguignon familial (4 pers.)

31,20 \$

Bouf, lardons de porc, oignons, champignons, ail, thym, persil, feuille de laurier, vin rouge dénaturé demi glace, sel, poivre, eau, pommes de terre, carottes, navets, beurre, huile végétale

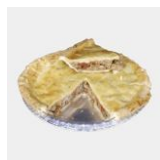


### Bouf bourguignon

17,50 \$

Bouf, lardons de porc, oignons, champignons, ail, thym, persil, feuille de laurier, vin rouge dénaturé demi glace, sel, poivre, eau, pommes de terre, carottes, navets, beurre, huile végétale

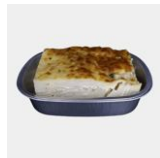
## Menu Paillard - Cap-Rouge



### Pâté mexicain

18,90 \$

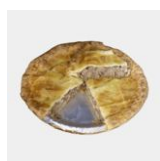
Porc, bouf, sauce chili, céleri, oignons, poivron rouge, haricots rouges, cheddar nacho, épices et herbes, jalapenos, fructose, huile de tournesol, pâte de tomate, sucre, vinaigre, graine de moutarde, farine de blé, eau, ouf, beurre



### Gratin dauphinois

19,50 \$

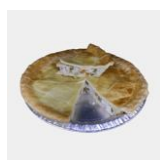
Pommes de terre, crème 35%, ail, mozzarella, sel, poivre



### Pâté à la viande

16,40 \$

Porc, veau oignons, pommes de terre, sel poivre, muscade, gingembre, cannelle, clous de girofle ... Contient : blé et gluten



### Pâté au poulet

18,60 \$

Poulet, carottes, oignons, céleri, pois vert, lait, beurre, farine et farine de blé, sel, poivre

## Pâtisseries



### Les gâteaux

7,15 \$



### Opéra

7,15 \$

Un délicieux gâteau à l'extrait de café, chocolat noir et crème au beurre sur biscuit Joconde



### Paris-Brest

7,15 \$

Une délicate couronne de pâte à choux garnie d'une crème mousseline au praliné



### Cake au citron / Pa - Cake Citron

4,15 \$

# Menu Paillard - Cap-Rouge

Les biscuits 4,15 \$

---

Les éclairs 7,15 \$

---

Tartelettes 7,15 \$

---

Brownies / Brownies 4,35 \$

Gâteau au chocolat fondant contenant des morceaux de noix

---

## Breuvages



**Coca-Cola**

500ml

3,95 \$

---



**Coke diète**

591ml

3,95 \$

---



**Sprite**

591ml

3,95 \$

---



**Perrier**

250 ml

3,35 \$

---

# Menu Paillard - Cap-Rouge



**Eau Dasani**

**3,35 \$**

---

**Jus de légumes**

**3,95 \$**

Délice du jardin

---

**FUZE**

**3,95 \$**

500 ml

---

**Powerade rouge**

**4,55 \$**

591 ml

---

**Powerade bleu**

**4,55 \$**

591 ml

---

**Coca Cola en vitre**

**3,80 \$**

330 ml

---

## Épicerie



**Confiture poires vanille**

**16,75 \$**

Confiture faite maison



**Confiture caramel fleur de sel**

**16,75 \$**

Confiture faite maison

---

## Menu Paillard - Cap-Rouge



### Confiture petits fruits

Confiture faite maison

16,75 \$

---